

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers*Semaine du 15 au 21 juillet 2024**Midi**Soir**Lundi*

Fête Nationale

Pâté Richelieu
Sauté de veau marengo
Gratin Dauphinois BIO et haricots verts BIO
Tomme noire et bleu
Clafoutis aux cerises

Potage de légumes
 Fromage
 Riz au lait

Mardi

Betteraves vinaigrette BIO
 Diots au vin blanc
 Carottes braisées BIO et polenta
 Saint Paulin
 Millefeuille

Potage de vermicelles
 Fromage
 Compote de fruits

Mercredi

Pastèque BIO
 Sauté de volaille aux olives
 Pennes BIO et aubergines grillées BIO
 Tomme blanche
 Glace

Potage de légumes
 Fromage
 Yaourt nature

Jeudi

Courgettes râpées BIO à la féta
 Normandin de veau
 Pommes noisettes et tomates à la provençale BIC
 Gouda
 Tarte à la framboise

Potage de légumes
 Fromage
 Fruits de saison

Vendredi

Concombre BIO
 Filet de de colin sauce au citron
 Brocolis vapeur BIO et riz créole BIO
 Edam
 Pomme au four

Potage de vermicelles
 Fromage
 Crème chocolat

Samedi

Salade verte BIO au bleu
 Rôti de dinde au thym
 Flageolets et carottes vichy BIO
 Brie
 Cocktail de fruits

Potage de légumes
 Fromage
 Compote de fruits

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 22 au 28 juillet 2024

Midi

Soir

Lundi

Betteraves vinaigrette BIO
 Pennes à la Carbonara

 Brie
 Fruit de saison BIO

Potage de légumes
 Fromage
 Fromage blanc aux fruits

Mardi

Carottes râpées vinaigrette BIO
 Poulet rôti
 Frites et courgettes
 Tomme blanche
 Glace

Potage de vermicelles
 Fromage
 Fruit de saison

Mercredi

Tomates vinaigrette BIO
 Cordon bleu
 Jardinière de légumes et penne BIO
 Emmental
 Compote de fruits BIO

Potage de légumes
 Fromage
 Flan vanille

Jeudi

Céleri rémoulade BIO
 Saute de bœuf
 Lentilles BIO au jus et carottes BIO
 Tomme noire
 Tarte aux myrtilles

Potage de Petits pois
 Fromage
 Pruneau au thé

Vendredi

Terrine de campagne
 et cornichons
 Filet de poisson Aïoli
 Brocolis vapeur BIO et pommes vapeur BIC
 Mimolette
 Fruit de saison BIO

Potage de vermicelles
 Fromage
 Compote de pommes

Samedi

Courgettes râpées vinaigrette BIO
 Tripes à la mode de Caen
 Pommes vapeur BIO et haricots verts BIO
 Tomme noire
 Salade de fruits

Potage de lentilles
 Fromage
 Yaourt aux fruits

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 29 au 4 août 2024

Midi

Soir

<i>Lundi</i>	Taboulé BIO Chipolatas Gratin de choux fleurs BIO et pâtes BIO Emmental Compote de fruits BIO	Potage de légumes Fromage Yaourt aromatisé
<i>Mardi</i>	Concombres au fromage blanc BIO Paleron braisé Polenta et brocolis sautés BIO Saint paulin Glace	Potage de vermicelles Fromage Compote de fruits
<i>Mercredi</i>	Rosettes et cornichons Rôti de dinde Haricots verts persillés BIO et riz créole BIO Brie Fruit de saison BIO	Potage de légumes Fromage Fromage blanc au miel
<i>Jeudi</i>	Melon BIO Diots aux oignons Crozets BIO et tomates rôties BIO Tomme blanche Tarte aux fruits rouges	Potage de pois cassés Fromage Fruit de saison
<i>Vendredi</i>	Pastèque BIO Filet de lieu au four Aubergines grillées BIO et pommes vapeur BIO Edam Ile flottante	Potage de vermicelles Fromage Yaourt nature
<i>Samedi</i>	Tomates au basilic BIO Echines de porc grillée Flageolets et carottes vichy BIO Chèvre Pommes au four BIO	Potage de légumes Fromage Flan vanille

Résidence autonomie- CIAS de Moûtiers

Semaine du 05 au 11 août 2024

Midi

Soir

Lundi

Salade de pâtes BIO au pesto
Emincé de dinde sauce Normande
Blettes à la tomate et polenta
Tomme noire
Glace

Potage de lentilles
Fromage
Fruit de saison

Mardi

Melon BIO
Macaronis à la bolognaise

Saint paulin
Pêche au miel

Potage de vermicelles
Fromage
Yaourt au fruits

Mercredi

Œuf mimosa
Rognons sauce Madère
Frites et tomate rôtie
Emmental
Fruit de saison

Potage de légumes
Fromage
Fromage blanc au coulis

Jeudi

Pastèque BIO
Rôti de bœuf
Boulghour BIO et courgettes sautées BIO
Tomme grise
Tiramisu

Potage de vermicelles
Fromage
Pruneau au vin

Vendredi

Carottes râpées vinaigrette BIO
Filet de colin au four
Haricots verts persillés BIO et pommes vapeur
Camembert
Cocktail de fruits au sirop

Potage vermicelles
Fromage
Compote de fruits

Samedi

Salade de blé BIO
Echine de porc aux herbes
Pois chiches et épinards BIO
Fourme d'Ambert
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Crème caramel

BON APPÉTIT

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 12 au 18 août 2024

Midi

Soir

Lundi

Carottes rôpées vinaigrette
Rôti de dinde forestier
Riz créole BIO et tomate rôtie
Emmental
Glace

Potage de légumes
Fromage
Yaourt aromatisé

Mardi

Salade verte italienne
Lasagne de boeuf

Potage de vermicelles
Fromage

ITALIE

brocolis vapeur BIO
Saint paulin
Panna cotta aux fruits rouges

Fruit de saison

Mercredi

Pastèque BIO
Cordon bleu
Petits pois BIO et carottes BIO
Brie
Pêche au sirop

Potage de légumes
Fromage
Yaourt nature

Jeudi

FERIE

Potage de pois cassé
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Melon et jambon cru
Sauté de boeuf à la provençale
Purée de pommes de terre BIO et courgettes à l'ail BIO
Tomme de Savoie
Tarte à la myrtille

Potage de vermicelles
Fromage
Compote de fruits

15 août

Samedi

Pêche au thon
Pormonier
Gratin de crozets BIO et Aubergines BIO
Chèvre
Fruit de saison BIO

Potage de lentilles
Fromage
Fromage blanc au sucre

BON
APPÉTIT

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 19 au 25 août 2024

Midi

Soir

Lundi

Duo tomates et concombre
Sauté de porc à la Provençale
Polenta et gratin d'aubergines BIO
Tomme noire
Mirabelle au sirop

Potage de légumes
Fromage
Yaourt nature

Mardi

Pastèque
Paëlla

Saint paulin
Crème aux oeufs

Potage de vermicelles
Fromage
Fruit de saison

Mercredi

Salade de cœur de palmier
Paupiette de dinde au jus
Courgettes persillées et frites
Emmental
Fruit de saison BIO

Potage de légumes
Fromage
Chèvre

Jeudi

Melon BIO
Rôti de bœuf au jus
Mocaronis au beurre BIO et haricots
verts persillés BIO
Tomme grise
Tarte aux myrtilles

Potage de légumes
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Fromage de tête
Filet de lieu au four
Carottes vichy BIO et pomme vapeur BIO
Camembert
Glace

Potage vermicelles
Fromage
Yaourt aux fruits

Samedi

Betteraves vinaigrette BIO
Rôti de porc au thym
Flageolets et tomate rôtie BIO
Emmental
Salade de fruits

Potage de pois cassés
Fromage
Fromage blanc et crème de marrons

BON APPÉTIT

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 26 août au 01er septembre 2024

Midi

Soir

Lundi

Tomates vinaigrettes BIO
Aiguillette de poulet à la moutarde
Polenta et haricots beurre BIO
Brie
Fruit de saison BIO

Potage de lentilles
Fromage
Flan chocolat

Mardi

Mousse de thon
Jambon braisé sauce madère
Ratatouille BIO et semoule BIO
Tomme blanche
Tarte aux mirabelles

Potage de vermicelles
Fromage
Fromage blanc nature

Mercredi

Choux-fleurs vinaigrette BIO
Diot au vin rouge
Purée de pommes de terre BIO et carottes vichy
Reblochon
Cocktail de fruits

Potage de pois cassés
Fromage
Compote de fruits

Jeudi

Salade verte BIO
Sauté de dinde à la provençale
Haricots verts BIO et lentilles au jus BIO
Tomme noire
Moelleux au chocolat

Potage de vermicelles
Fromage
Fruit de saison

Vendredi

Mortadelle
Filet de Colin meunière
Epinards béchamel BIO et riz créole BIO
Mimolette
Salade de fruits

Potage de vermicelles
Fromage
Yaourt aromatisé

Samedi

Céleri rémoulade BIO
Hachis Parmentier

gouda
Glace

Potage de lentilles
Fromage
Faisselle au sucre

Résidence autonomie- CIAS de Moitiers

Semaine du 2 au 8 septembre 2024

Midi

Soir

Lundi

Betteraves vinaigrette BIO
 Emincé de porc aux olives
 Courgettes sautées BIO et lentilles Bio
 Camembert
 Crème dessert

Potage de légumes
 Fromage
 Fruit de saison

Mardi

Concombre vinaigrette
 Tête de veau sauce Gribiche
 Frites et carottes Vichy
 Brie
 Poire au sirop

Potage de vermicelles
 Fromage
 Compote de fruits

Mercredi

Tarte aux poireaux
 Rôti de dinde au cidre
 Ratatouille BIO et blé BIO
 Emmental
 Fruit de saison

Potage de lentilles
 Fromage
 Yaourt aux fruits

Jeudi

Salade de tomates BIO
 Sauté de volaille au chorizo
 Riz pilaf BIO et aubergines au four BIO
 Saint paulin
 Clafoutis aux mirabelles

Potage de vermicelles
 Fromage
 Fruit de saison

Vendredi

Haricots verts vinaigrette BIO
 Filet de hoki sauce citron
 Purée de carottes et semoule
 Brie
 Salade de fruits

Potage de vermicelles
 Fromage
 Fromage blanc aux fruits

Samedi

Taboulé BIO
 Jambon braisé sauce Madère
 Macaronis BIO et épinard à la crème BIO
 SAint nectaire
 Glace

Potage de légumes
 Fromage
 Compote de fruits

BON
 APPÉTIT